

*La chef Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaite un agréable repas*

les entrées

- Saumon label rouge mariné à l'aneth et baies rouges, betteraves et pommes, glace wasabi 16 €
- Carpaccio de bœuf de Bazas, câpres, copeaux de parmesan, pignons de pin, sorbet de roquette 16 €
- Burrata et tomates multicolores du Lot-et-Garonne, pickles d'oignons au balsamique et pistou 19 €
- Foie gras de la ferme de Queyran mi-cuit, marbré au jus de raisin, gelée de pommes, pain d'épices 19 €

les plats

- Esturgeon Aquitain, tomates confites au thym, caviar d'aubergines, crème au fenouil 22 €
- Turbot en crumble de pignons de pin, compotée de poivrons grillés et tomates confites, sauce au citron vert 29 €
- Suprême de poulet fermier de Gascogne, farci au foie gras et champignons, mousseline de carottes, gratin de pommes de terre, jus réduit 22 €
- Quasi de veau piqué au lard de Colonatta, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus au romarin 29 €
- Magret de canard rôti, légumes du moment 29 €

les fromages

- Sélection de fromages affinés 9 €

les desserts

- Pêche, croustillant chocolat blanc, bavarois pêche, compotée de pêches aux épices 9 €
- Fraise, rhubarbe, crème mascarpone 8 €
- Composition à la framboise, crémeux framboise, gelée de gingembre 8 €
- Louis XV 9 €
- Pavlova aux fraises, crémeux mures, crème chantilly vanille 9 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant 12€
jusqu'à 12 ans



Tous nos plats sont faits maison .

Menu Plaisir

33€

Mise en bouche



Saumon label rouge

mariné à l'aneth et baies rouges, betterave, pommes et glace wasabi

ou

Carpaccio de bœuf de Bazas,

câpres, copeaux de parmesan, pignons de pin, salade de roquette



Esturgeon Aquitain,

tomates confites au thym , caviar d'aubergines,
crème au fenouil

ou

Suprême de poulet fermier de Gascogne,

farcis au foie gras et champignons, mousseline de carottes,
gratin de pommes de terre, jus réduit



Sélection de fromages affinés

ou

Composition à la framboise,

crémeux framboise, gelée de gingembre

ou

Fraise, rhubarbe

crème mascarpone

Menu Tentation

43€

Mise en bouche



Foie gras de la ferme de Queyran mi-cuit

marbré au jus de raisin, gelée de pommes, pain d'épices

ou

Burrata et tomates multicolores du Lot-et-Garonne,

pickles d'oignons au balsamique et pistou



Turbot en crumble de pignons de pin,

compotée de poivrons grillés et tomates confites,

sauce au citron vert

ou

Quasi de veau,

Quasi de veau piqué au lard de Colonatta,
écrasé de pommes de terre à la truffe, jus au romarin



Sélection de fromages affinés



Louis XV

ou

Pêche

croustillant chocolat blanc, bavarois pêche
compotée de pêches aux épices

Le menu découverte

56 €/personne

(à partir de 2 personnes et pour l'ensemble de la table)

Laissez-vous guider...

Ce menu représente une déclinaison des plats les plus prestigieux de notre carte.

Il varie selon le marché et l'imagination de notre chef afin de toujours vous surprendre.

LES COCKTAILS

Cocktail du château de la tour	13.00 €
Cocktail du château de la tour sans alcool	8.00 €
Américano maison	10.00 €

LES APERITIFS

Verre de Cadillac	6.00 €
Verre de Loupiac	7.00 €
Ricard	4.00 €
Gin Tanqueray	9.00 €
Gin Bombay Sapphire London Dry	9.00 €
Gin Hendrick's	10.00 €
Lillet Rouge, Blanc, Rosé	6.00 €
Suze	5.00 €
Verre de Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé: (15 cl)	5.00 €
Verre de Bordeaux rouge: (15 cl)	5.00 €
Verre de Graves blanc : (15 cl)	7,00 €
Verre de Graves rouge : (15 cl)	7.00 €
Porto Rouge	7.00 €
Kir au Vin blanc	5.00 €
Kir Royal	13.00 €
Martini Blanc, Rouge	5.00 €
Campari	5.00 €

LES BIERES

Heineken	5.00 €
Affligen	6.50 €
Edelweiss	6,50 €
Pelforth brune	6.00 €

LES BIERES ARTISANALES LOCALES

Bière du Mascaret (Bio) blanche	6.50 €
Bière du Mascaret (Bio) blonde	6.50 €
Bière du Mascaret (Bio) ambrée	6.50 €
Bière du Mascaret (Bio) brune	6.50 €

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

Coupe de champagne Moët & Chandon	13.00 €
-----------------------------------	---------

LES SANS ALCOOLS

Perrier	3.70 €	Coca
Cola, Coca Cola zéro, Orangina.	3.70 €	
Jus de Fruits :	3.70 €	
Orange, Ananas, Tomate, Abricot, Pommes		
ACE	3.70 €	
Ice tea	3.70 €	
Limonade	3.70 €	
Schweppes, Schweppes agrumes	3.70 €	
Sirop à l'eau	3.70 €	
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Orgeat		
Cocktail du château de la Tour sans alcool	8.00 €	

LES WHISKIES

Glenmorangie « Nectar d'Or » (Ecosse)	11,00 €
Lagavulin 16 ans pur malt (Ecosse)	12,00 €
Cragganmore 12 ans pur malt (Ecosse)	10,00 €
Glenkinchie 12 ans (Ecosse)	10,00 €
Dalwhinnie 15 ans (Ecosse)	11,00 €
Talisker 10 ans (Ecosse)	10,00 €
Oban 14 ans (Ecosse)	12,00 €
Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	9,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans (Ecosse)	10,00 €
Johnnie Walker Red Label (Ecosse)	8,00 €
J&B (Angleterre)	8,00 €
Cardhu 12 ans (Ecosse)	10,00 €
Knockando 12 ans (Angleterre)	10,00 €
Singleton 12 ans (Ecosse)	9,00 €
Caol Ila 12 ans (Ecosse)	12,00 €
Ardbeg (Ecosse)	12,00 €
Togouchi (Japon)	12,00 €
Moon Harbour (fini en fûts de Château La Louvière)	12,00 €
Moon Harbour (fini en fûts de Sauternes)	12,00 €

LES BOURBONS

Four Roses	8,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Bulleit	12,00 €

LES EAUX MINÉRALES

	25 cl	50cl	0,75cl	1L
Vittel	3.50 €	5,00 €		
Evian		7,00 €		
Thonon			7,00 €	
Chateldon			7,00 €	
Badoit verte		5,00 €	7,00 €	
San Pellegrino		5,00 €	7,00 €	

VINS BLANCS SECS

		Millésime	bout	Millésime	½ Bout
<i>BORDEAUX</i>	Château Mémoires	2018	20 €		
<i>BLANC SEC</i>	Château du Cros	2019	20 €	2019	13 €
	Château La Bertrande	2016	20 €		
	Château Reynon			2016	19 €
<i>ENTRE DEUX MERS</i>					
	Château Ste Marie « Vieilles Vignes »	2019	25 €	2019	15 €
<i>GRAVES</i>					
	Clos de Bourgelat «Cuvée Caprice de Bourgelat »	2019	31 €		
	Château Chantegrive « cuvée Caroline »	2015	54 €		
	Clos Floridène	2016	62 €		
<i>PESSAC LEOGNAN</i>					
	Château Pontac Montplaisir	2014	58 €		
	Château de France	2018	68 €		

VINS ROSES

		Millésime	bout	Millésime	½ Bout
<i>BORDEAUX ROSE</i>					
	Chateau du Cros	2019	18 €		
	Chateau La Bertrande	2018	18 €		
<i>BORDEAUX CLAIRET</i>	Château Landereau			2017	15 €
<i>COTE DE PROVENCE</i>					
	Hausman	2019	30 €		
<i>PAYS D'OC</i>					
	Mas d'Isnard	2019	21 €		

VINS ROUGES

		Millésime	bout	Millésime	½ Bout	COTES
<i>DE BORDEAUX</i>	Château du Broustaret	2013	19 €			
	« cuvée Isabelle»					
	Château du Grand Plantier			2016	11 €	
	Château Fayau	2016	26 €			
	« cuvée Jean Medeville »					
	Château La Bertrand	2015	27 €			
	« en fûts de chêne »					
	Château de Faugas	2015	27 €			
<i>GRAVES</i>	Château Reynon	2017	38 €	2016	20 €	
	Château Suau	2015	38 €			
	Château Le Cossu	2018	25 €			
	Clos Floridène	2013	50 €			
<i>PESSAC - LEOGNAN</i>	Château du Mayne			2018	17 €	
	Clos Bourgelat	2016	30 €			
	Château de Cérons	2014/17	42 €			
	Château de France	2014	64 €	2009/15	36 €	
<i>SAINT EMILION</i>	Château St Georges	2011	60 €	2012	42 €	

VIN AU VERRE

Bordeaux	rosé , blanc ou rouge (15cl)	5 €
Grave	blanc ou rouge (15 cl)	7 €
Liquoreux	Cadillac	6 €
	Loupiac	7 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50 €
Double Expresso	3.20 €
Expresso Noisette	2.60 €
Infusions	3.30
Thés	3.80 €